

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (食肉販売業)

## 第3部 重要管理のポイント

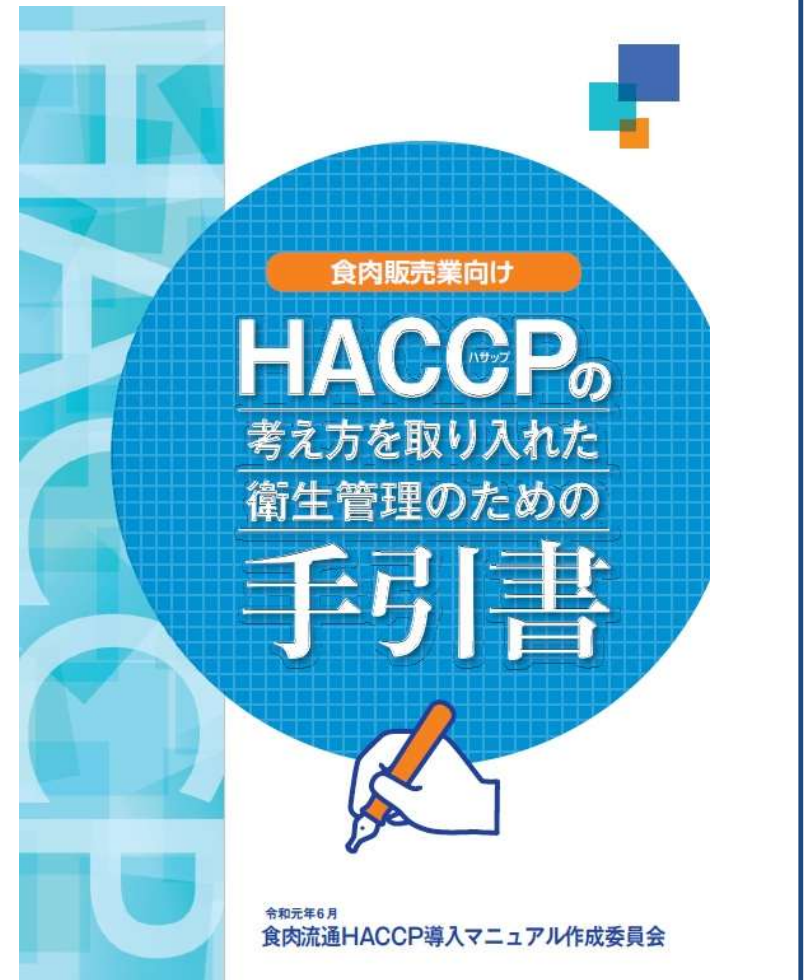
大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 作成

## 準備するもの

### 使用するテキスト

# HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 - 食肉販売業向け -

食肉流通HACCP導入マニュアル作成委員会



## 手引書の主な構成

I はじめに

II 本手引書の対象となる事業者等

III 食肉販売業における衛生管理

IV 衛生管理のポイント

1 一般衛生管理のポイントを理解しよう!

[ 2 重要管理のポイントを理解しよう!

別添:様式集、手順書、参考資料

本セミナーで  
ご説明します

### Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

手引書  
p.4

#### A 一般衛生管理計画書 **食肉販売業のみ** **飲食店営業(惣菜)**

施設や作業内容に応じて、下記の項目についての一般衛生管理計画を作成。

- ①施設・設備の衛生管理
- ②従業員の健康管理等
- ③食肉等の衛生的な取扱い
- ④器具の洗浄等

#### B 一般衛生管理の実施記録書 **食肉販売業のみ**

Aの一般衛生管理計画書に対応した実施記録書を作成。

#### C 重要管理計画書 **飲食店営業(惣菜)**

加工内容の温度帯に着目して、商品を2つのグループに分類し、それぞれのチェック方法を決め、重要管理計画を作成。

#### D 重要管理計画書の実施記録書 **飲食店営業(惣菜)**

次に、Cの重要管理計画書に対応した実施記録書を作成。

### Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

## C 重要管理計画書（記載例）

飲食店営業(惣菜)

手引書  
p.7

作成者名、計画の策定日、又は変更日

#### 重要管理のポイント

(作成者 大阪 太郎) (計画策定・**変更日** 2022年2月9日)

分類

商品例

チェック方法

加熱調理

**揚げ物**

コロッケ・カツ・  
から揚げなど

**やきもの**

ハンバーグ・焼き豚  
など

#### 調理後、即販売

○やき物、揚げ物（焼き豚、から揚げ等）については、火の強さや時間（油の温度や揚げる時間、揚げ物（例：チキン）の数量）、焼き上がりの触感（弾力）や色など見た目で判断する。

○定期的に（例：四半期に1度）試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。（測定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する）

#### 調理後、保温して販売


○触感や色など見た目で判断する。



### Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

手引書  
p.8

#### D 重要管理の実施記録書（記載例）

#### 飲食店営業(惣菜)

日々の記録をし、問題があった場合には、 を入れ、その内容を書き留めておきましょう。

日	曜日	1	2	3の①	3の②	3の③	4	重要管理 (温度帯に着目)	日々のチェック	特記事項
		施設・設備の衛生管理	従業員の健康管理等	原材料の受入れ	汚染の防止	冷蔵庫等の温度管理	器具の洗浄等		確認者	
1	火								次郎	
2	水								休み	
3	木								次郎	Cさんの顔色が優れず、下痢とのこと、帰宅させた。
4	金								次郎	
5	土								次郎	★ハンバーグの内部が赤いとクレーム、加熱時間を5分延長した。

## Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

### 3 衛生管理計画の作成

手引書  
p.9~10

#### 重要管理計画

「加熱」、「冷却」、「保存」などの温度管理に着目したチェック方法をあらかじめ決めておくことがポイント。

### 4 確認・記録

#### (1) 日々の確認記録

- 衛生管理計画を作成したら、これに基づき実施し、記録。
- 記録は、用紙に記録するほか、パソコンなどの電子媒体でも可。

#### (2) 記録の保管

- これら一連の記録は、年度ごとにとりまとめ、その後1年間分保管。

### 5 振り返り

定期的に記録を確認し、同じような問題が繰返し発生している場合は、同じ原因が考えられるため、対応策を検討。

## IV 衛生管理のポイント



## IV 衛生管理のポイント

手引書  
p.20

### 1 重要管理のポイントを理解しよう！

#### (1) 温度管理に着目したグループ分け

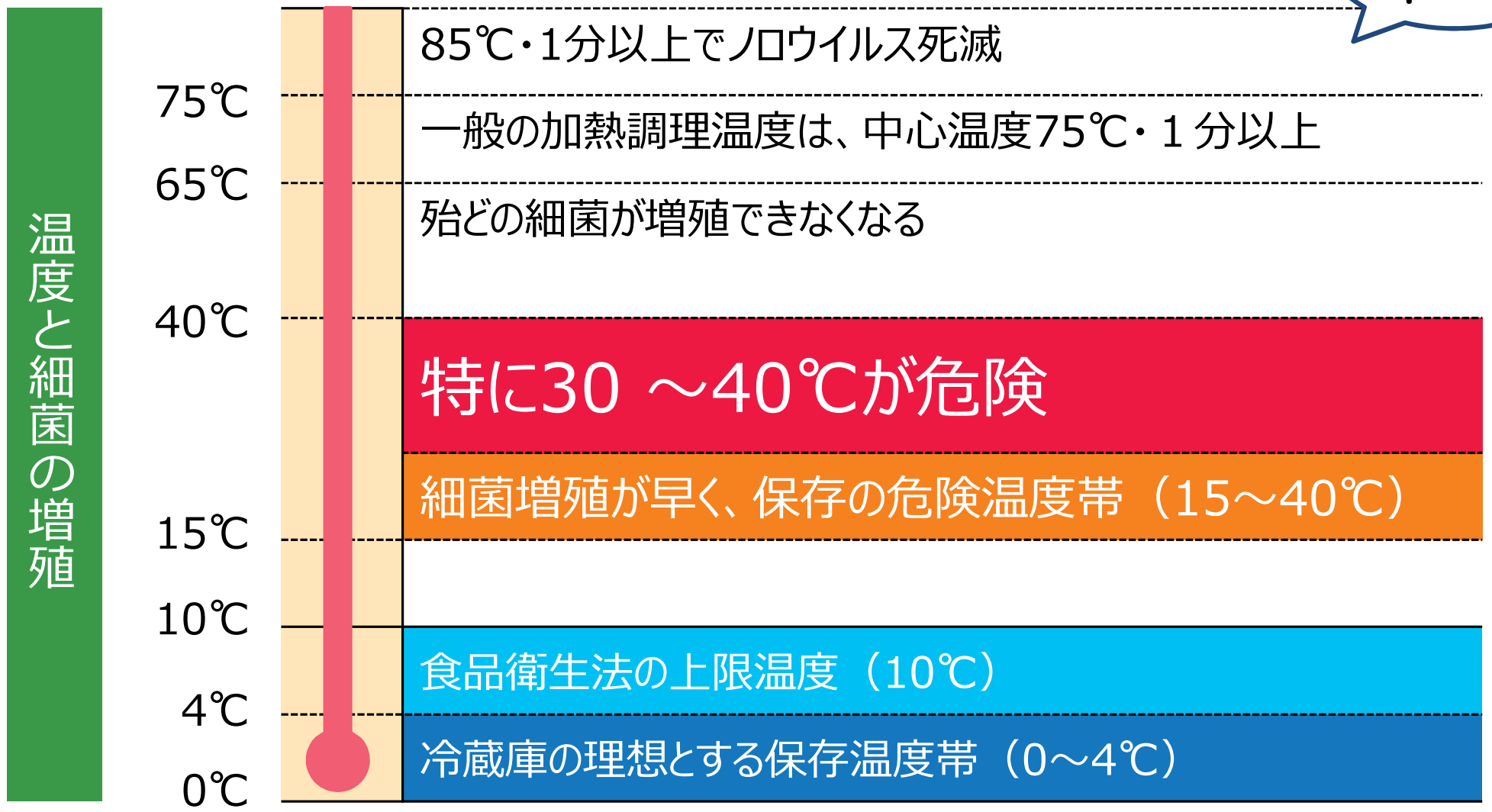
加熱調理して販売される惣菜などの商品は、家庭などで加熱調理せずに食べられることがあるため、加熱、冷却、再加熱など調理時の温度帯のチェックを十分行う必要がある。次の2グループに分類し、目視などで十分な加熱をしたかどうかの重要管理を行う。

グループ	商品の分類			具体的な商品名
	加工	販売形態	消費段階	
第1グループ	加熱調理	即販売 保温販売	・加熱しないで 食べられることもある	食肉惣菜の全て、 ロースト(ビーフ・ポーク・チキン)、 フライドチキン、焼き豚、 ハンバーグ、焼鳥など
第2グループ	加熱後冷却	再加熱販売 冷却販売	・加熱しないで 食べられることもある ・冷たいまま食べられる	フライドチキン、焼き豚、 ハンバーグ、焼鳥、ポテトサラダ、 ローストビーフなど

# IV 衛生管理のポイント

手引書  
p.21

## (2) 加熱温度と時間



# IV 衛生管理のポイント

手引書  
p.22

## (2) 加熱温度と時間

加熱時間と加熱温度例

商品名	加熱温度	加熱時間	使用機器	備考
ハンバーグステーキ	250℃	30分	ロースター オーブン	出来上がりは、 見た目での判断
煮豚	90℃	12分	寸胴	2リッターの液 2kgの豚
鶏から揚げ	180℃	3分	フライヤー	冷蔵庫で2時間 漬け込んだ後
ローストビーフ	150℃	25分	ガス・レンジ	

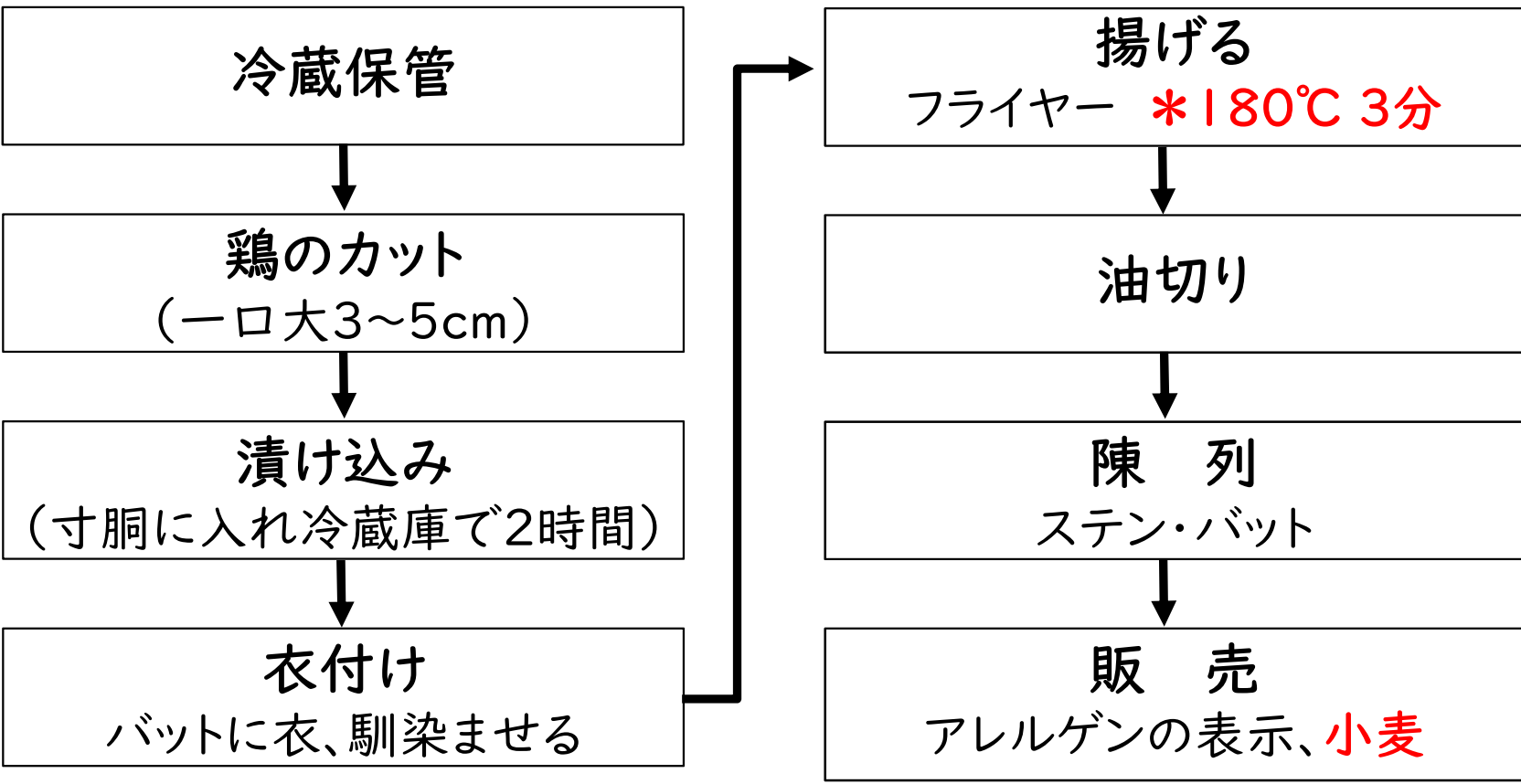
第2グループの場合は、加熱温度と時間のほかに冷却温度とその時間も決めておく。  
(例:ローストビーフは4℃以下の冷蔵庫で90分)

# IV 衛生管理のポイント

手引書  
p.22

商品名	主原材料	副原材料
鶏のから揚げ	鶏もも肉	漬け込み液(にんにく・しょうが・しょうゆ・清酒) 衣(小麦粉・片栗粉)

作業工程図の例



# IV 衛生管理のポイント

## (3) 重要管理の商品例とチェック方法

分類	商品例	チェック方法
加熱調理	<p><b>揚げ物</b> コロッケ・カツ・から揚げなど</p> <p><b>ロースト物</b> ローストビーフなど</p> <p><b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など</p> <p><b>煮物</b> 煮込み・煮豚など</p>	<p><b>調理後、即販売</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ミンチ商品（ハンバーグ等）については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感（弾力）や色、肉汁など見た目判断する。</li> <li>○ブロック肉（ローストビーフ、煮豚等）については、大きさ、火の強さや時間、焼きあがりの触感（弾力）や色など見た目判断する。</li> <li>○やき物、揚げ物（焼き豚、から揚げ等）については、火の強さや時間（油の温度や揚げる時間、揚げ物（例：チキン）の数量）、焼きあがりの触感（弾力）や色など見た目判断する。</li> <li>○定期的に（例：四半期に1度）試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。 （測定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する）</li> <li>○調理機器の温度を確認する。（例：フライヤーの油：170℃以上の確認、ロースターの庫内温度：加工機器にある温度計等で確認）</li> </ul> <hr/> <p><b>調理後、保温して販売</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○触感や色など見た目判断する。</li> </ul>
	<p>食肉の場合、中心温度が75℃で1分間以上の加熱を、十分な加熱という。</p>	

## IV 衛生管理のポイント

### (3) 重要管理の商品例とチェック方法

分類	商品例	チェック方法
加熱後、冷却	<p><b>揚げ物</b> コロッケ・カツ・から揚げなど</p> <p><b>ロースト物</b> ローストビーフなど</p>	<p><b>再加熱して販売</b></p> <p>○速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目で見判断する。</p>
	<p><b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など</p> <p><b>サラダ</b> ポテトサラダなど</p>	<p><b>冷やしたまま販売</b></p> <p>○速やかに冷却、冷蔵庫等より取り出したらすぐに提供する。 (ローストビーフ、ポテトサラダ等は、4℃以下で保管・冷却する)</p>
改善措置等		加熱時間の延長(再度の加熱加工など)をして販売するか、廃棄する。

## IV 衛生管理のポイント

### ◎ その他、留意事項

牛・豚・鶏肉などの精肉及びタレつけ肉など食肉半製品は、生の状態で冷たいままで販売されるが、販売にあたっては、次の点に留意し、情報提供等に努める。

○牛・豚のレバーを含め食肉（生食用牛肉の規格基準に適合した牛肉を除く）を、生で食べてはいけないこと、食べるときは、必ず加熱調理を要すること。  
（対面販売時やPOP等での情報提供）

○馬刺しの販売をする場合

馬刺しを販売する場合、 $-20^{\circ}\text{C}$ で、24時間以上、冷凍したものを販売すること。  
（住肉胞子虫に感染した馬肉により、食中毒を起こす場合がある）

**別添：様式集、手順書、参考資料**



別添：様式集、手順書、参考資料

全国食肉事業協同組合連合会HP (<https://www.ajmic.or.jp/haccp/>) からPDFまたはエクセルファイルとしてダウンロードできます。

手引書  
別添1  
(別-6~7)

C-02 重要管理計画書の記載例

(惣菜を扱う場合の様式)

重要管理のポイント		(作成者)	(計画策定・変更日)	年	月	日
分類	商品例	チェック方法				
加熱調理して販売	<p><b>揚げ物</b> コロッケ・から揚げなど</p> <p><b>ロースト物</b> ローストビーフなど</p> <p><b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など</p> <p><b>煮物</b> 煮込み・煮豚など</p>	<p><b>調理後、即販売</b></p> <p>○ミンチ商品 (ハンバーグ等) については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感 (弾力) や色、肉汁など見た目判断する。</p> <p>○ブロック肉 (ローストビーフ、煮豚等) については、大きさ、火の強さや時間、焼きあがりの触感 (弾力) や色など見た目判断する。</p> <p>○やき物、揚げ物 (焼き豚、から揚げ等) については、火の強さや時間 (油の温度や揚げる時間、揚げ物 (例: チキン) の数量)、焼きあがりの触感 (弾力) や色など見た目判断する。</p> <p>○定期的に (例: 四半期に1度) 試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。(測定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する)</p> <p>○調理機器の温度を確認する。(例: フライヤーの油: 170℃以上の確認、ロースターの庫内温度: 加工機器にある温度計等で確認)</p>				
		<p><b>調理後、保温して販売</b></p> <p>○触感や色など見た目判断する。</p>				
		<p><b>再加熱して販売</b></p>				



ご清聴ありがとうございました